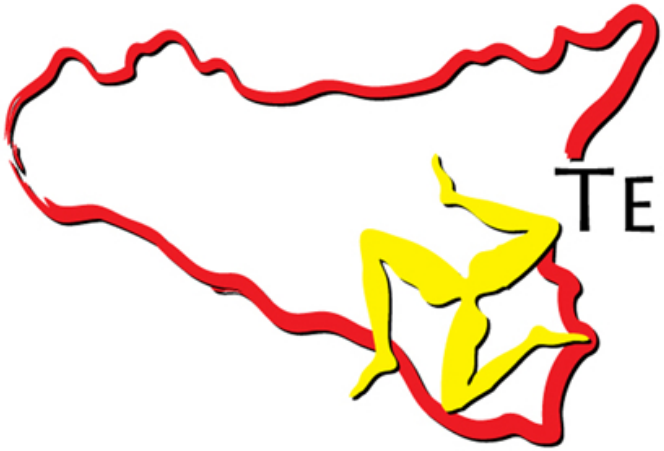
CASA VINICOLA

ARINI

1952



TERRE DE SICILE

GIANCARLO ZIDDA

IMPORTATEUR DE VIN ET PRODUITS E BOUCHE

RUE DEFACQZ 30 C
7800 ATH

Rejoignez-nous !
facebook TERRE DE SICILE

N° TÉL: +32477/970321
giancarlo.zidda@terredesicile.be
www.terredesicile.be

N° d'entreprise et de tva : 0663.547.009

L’Enolaco

Classification : Sicile, Indication géographique typique

Provenance : province de Trapani, agri de Marsala et Mazara del Vallo et salemi

Vendange : traditionnel, manuel

Cépage : Nero d’Avola

Vinification : traditionnelle, avec longue macération à température contrôlée

Degré d’alcool : 13 % vol.

Couleur : rouge rubis intense

Parfum : intense, de cerise et de baies

Goût : chaud et harmonieux avec des notes nobles

Accompagne : avec les plats à base de viande, rôtis et gibier

Service : calice type bordeaux, température 16° – 18° C

Frappato

Classification : Sicile, Indication géographique protégée

Provenance : province de trapani, agro de salemi et mazara del Vallo

Sol : pâte moyenne, sablonneux, légèrement argileux, quelques mètres au-dessus du niveau de la mer

Raisin : frappato

Vinification : traditionnelle, avec longue macération à température contrôlée

Degré d'alcool : 12,50 % vol.

Couleur : rouge rubis

Nez : intense avec des sensations de fruits rouges

Goût : herbacé et harmonieux, de structure moyenne

Accords : accompagne les plats de viande blanche et rouge délicates et les poissons gras

Service : calices de taille moyenne à 16° – 18° C

Zibibbo Secco

Classification : Sicile, Indication géographique typique

Provenance : province de Trapani, agri de Marsala et Mazara del Vallo et salemi

Vendange : traditionnel, manuel

Cépage : 100 % Zibibbo

Vinification : traditionnelle, avec température contrôlée

Degré d'alcool : 13 % vol.

Couleur : jaune vif avec des reflets verts

Parfum : floral avec des notes d'herbe aromatique de fleur

Oranger, de jasmin et d'agrumes

Goût : très frais, doux et fruité

Accompagne : idéal pour les apéritifs, le poisson grillé, le fromage et les plats légers

Service : à 12° C

Zibibbo liquoreux

Classification : Sicile, Indication géographique typique

Provenance : province de trapani, agro de marsala et mazara del Vallo

Vendange : traditionnelle, manuelle

Raisin : zibibbo de pantelleria

Vinification : macération pendant 10 heures, fermentation contrôlée et addition d'alcool neutre à base de vin

Degré d'alcool : 16% vol

Couleur : or clair

Parfum : aromatique, intense et fruité

Goût : plein et harmonieux

Accords : excellent avec des fromages à pâte dure, pâtisserie sèche, chocolat,

Service : calice type de dessert , température 10° – 12° C.

Malvasia liquoreux

Classification : Sicile, Indication géographique protégée

Provenance : province de trapani, agro de marsala et mazara del Vallo

Vendange : traditionnelle, manuelle

Raisin : Malvasia Bianca

Vinification : macération pendant 10 heures, fermentation contrôlée et addition d'alcool neutre à base de vin

Affinage : 6 mois en cuve et puis en bouteille

Degré d'alcool : 16% vol

Couleur : or foncé

Parfum : intense avec des notes de fruits mûrs

Goût : plein et harmonieux

Accords: à l'apéritif, accompagne parfaitement les pâtisseries

Service : calice type de dessert , température 10° – 12° C

Passito

Donna Terina

Classification : Sicile, Indication géographique typique

Vendange : traditionnelle, manuelle

Cépage : zibibbo de pantelleria

Vinification : méthode utilisée est le passerrilage (passito), tout d'abord la vendange se fait à bonne maturité, ensuite pour enrichir le raisin d'une forte concentration de sucre, les grappes sont déposées sur des claies

Degré d'alcool : 14% vol

Couleur : jaune doré ambré

Parfum : Enveloppent, complexe, intense et persistant de fruits mur avec des note de figues sèche, miel, abricot et pêche, herbe aromatique et note minéral

Goût : plein, Harmonieusement doux persistant et frais

Accords : excellent avec des fromages à pâte dure, pâtisserie sèche, vin de méditation

Service : calice type de dessert , température 10° – 12° C.

Marsala Superiore Ambra Secco

Classification : vin de liqueur avec appellation d'origine contrôlée

Provenance : province de trapani, agro de marsala et mazara del Vallo

Vendange : traditionnelle, manuelle

Raisin : Grillo, Catarratto

Vinification : à une température de 18° – 20° C la fermentation est interrompue par addition d'alcool de vin

Vieillissement : plus de 4 ans en fûts de chêne de Slavonie de 80 et 50 hl.

Degré d'alcool : 18% vol

Couleur : ambre clair

Parfum : éthéré, avec des notes de cacao

Goût : sec, doux avec des notes de fruits secs

Accords : avec des fromages épicés à pâte, idéal avec des pâtisseries, des gâteaux à la crème pâtissière

Marsala Superiore Ambra dolce

Classification : vin de liqueur avec appellation d'origine contrôlée

Provenance : province de Trapani, agro de Marsala et Mazara del Vallo

Vendange : traditionnelle, manuelle

Raisin : Grillo, Catarratto

Vinification : à une température de 18° – 20° la fermentation est interrompue par addition d'eau-de-vie de vin vieillie au moins cinq ans en fûts de chêne

Vieillissement : plus de 4 ans en fûts de chêne de Slavonie de 80 et 50 hl.

Degré d'alcool : 18% vol

Couleur : ambre foncé

Parfum : éthéré, légèrement vanillé

Goût : doux, chaud, plein et persistant

Accords : idéal avec des fromages épicés à pâte dure, des gâteaux, des desserts à la ricotta ou à la crème pâtissière et

Service : calice à dessert, température 10° – 12° C

Marsala Vergine Soleras

Classification : vin de liqueur avec appellation d'origine contrôlée

Provenance : province de trapani, agro de marsala et mazara del Vallo

Vendange : traditionnelle, manuelle

Raisin : Grillo, Catarratto

Vinification : à une température de 18° – 20° C la fermentation est interrompue par addition d'alcool de vin

Vieillissement : plus de 4 ans en fûts de chêne de Slavonie de 80 et 50 hl.

Degré d'alcool : 18% vol

Couleur : ambre clair

Parfum : éthéré, avec des notes de cacao

Goût : sec, doux avec des notes de fruits secs

Accords: idéal avec des pâtisseries, des gâteaux à la crème et des fromages épicés à pâte dure

Service : calice à dessert, température 10° – 12° C